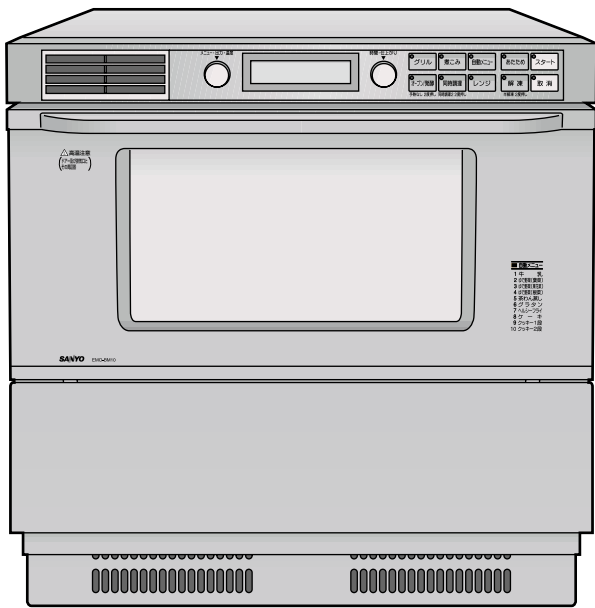
取扱説明書

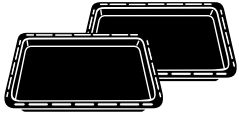
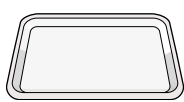
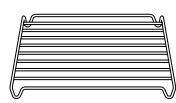
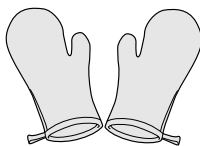
SANYO

ビルトイン オーブンレンジ 家庭用

品番 EMO-BM10

据付工事説明書別添付
保証書別添付

このたびは、ビルトインオーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

もくじ

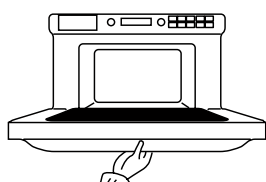
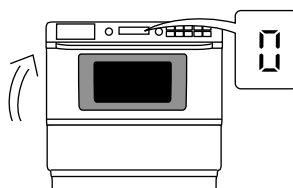
まず、付属品の確認を！

この商品は、初めて使われるときにオーブンの「カラ焼き」をする必要はありません。

付属品	使いかた	あたため 解凍 煮こみ	同時調理	オーブン	グリル
黒角皿：2枚	●オーブン・グリルで使用します。 電波を使うレンジ加熱や同時調理では使用しないでください。 ●黒角皿はオーブン調理中の熱変形を防ぐため、平らにはしていません。	使えません ×	使えません ×	使います ○	使います ○
白角皿	●同時調理で使用します。 レンジ加熱やオーブン・グリル調理には使用しないでください。	使えません ×	使います ○	使えません ×	使えません ×
角あみ	●グリルで使用します。 レンジ加熱や同時調理には使用しないでください。	使えません ×	使えません ×	使えます ○	使えます ○
ミトン：2個	●角皿（黒・白）を取り出すときに使用します。				
クックブック	●調理のコツやレシピを掲載しています。				

●紛失した場合は、お買い上げの販売店までお申し付けください。（有料）
※イラストは実物と若干異なります。

このオーブンレンジは省エネ設計！！

「自動電源オフ機能」
電源はドアを開閉すると入ります。（「0」表示になります。）
再びドアを開けるか調理を始めると庫内灯が点灯します。
約10分間操作しなければ電源が切れます。

①ドアを開けて、

②閉めると、ほら！ “0”を表示！

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は、絵表示の一例です。）

⚠	このような絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」です。
🚫	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

■自分で絶対に分解・修理・改造を行わない

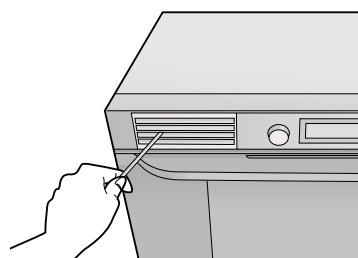
分解禁止

感電・発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

●故障と思われるときは、販売店にご相談ください。

■吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物、指を入れない

禁止

感電やけがをすることがあります。

●異物が入った場合は、専用回路のブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

ご使用の前に

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

■専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります。

■熱に弱いものを近づけない

禁止

燃えやすいものやカーテン・スプレー缶を近づけるとヒーター使用時の高温で引火や破裂することがあります。

■アースを確実に取り付ける

アース線接続

故障や漏電のときに、感電する恐れがあります。

●設置業者にアース工事の有無を確認し、アース工事されていない場合は依頼してください。

■操作部や排気口に煮汁や水をかけない

禁止

漏電や故障の原因になります。

●誤って水がかかった場合は、販売店にご相談ください。

■子供だけで使わせたり、幼児に触らせない

禁止

やけど・感電・けがをすることがあります。

■本体のお手入れは、専用ブレーカーを切り、冷めてから行う

感電・やけど・けがをすることがあります。

⚠注意

■長期間使用しない時は、専用ブレーカーを切る

絶縁劣化などで感電・火災の原因になります。

■水のかかるところや火気の近くで使用しない

禁止

感電や漏電の原因になります。

⚠注意

■ドアに物をはさんだまま使用しない

禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

■庫内の包装材は使用前に取り出す

焦げ・変形・発火の恐れがあります。

■ドアに無理な力を加えない

禁止

電波漏れの原因になります。

■吸気口・排気口をふさがない

禁止

火災の原因になります。

●ごみ、ほこりが付着したときはお手入れしてください。

■衣類の乾燥など調理以外に使用しない

禁止

過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。

■卵を電子レンジで加熱するときは、必ず割りほぐす

破裂して、けが・やけどをすることがあります。

●ゆで卵（殻付・殻なし）のあたためもしないでください。

■食品は加熱しすぎない

禁止

発火・発煙・突沸の恐れがあります。

●飲み物（牛乳・お酒・コーヒー・水など）や生クリーム・油脂分の多い液体などは、加熱中や加熱後食品を取り出すときに突然飛び散り（突沸）、やけどの恐れ、食品（固体）などは発火する恐れがあります。飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。

●少量の食品は自動で加熱しないでください。
各メニューの指定分量以外のときは必ず手動で様子を見ながら加熱します。

■ヒーター調理中、及び調理終了後は高温部（本体・ドア・庫内など）に触れない
（ただし操作部・ドアの取っ手を除く）

接触禁止

高温のためやけどをすることがあります。
とくに角皿（黒・白）・角あみには素手で触れないでください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

■鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない

禁止

発火する恐れがあります。

■殻・膜のある食品は割れ目・切れ目を入れてから加熱する

ぎんなんなどは破裂して、けが・やけどをすることがあります。

■庫内やドアに油・食品カスをつけたまま放置したり、加熱したりしない

禁止

さび・発火・発煙などの原因になります。

●付着した場合は必ずふき取ってください。

■食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温注意

容器が熱くなっていたり、ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。

■ビンのふたや、せん（ねじ式のものなど）ははずして加熱する

はずさないと容器が破裂してけが・やけどをすることがあります。

■庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけない

禁止

破損してけがをする恐れがあります。

●割れたときはそのまま使用せず販売店にご相談ください。

■ヒーター加熱後、熱くなった角皿（黒・白）を急冷するときは注意する

高温注意

蒸気や飛まつでやけどの恐れがあります。

■庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない

禁止

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

●次の処置をしてください。
①ドアを閉めたまま 取消 キーを押す。
②専用ブレーカーを切る。
③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
●鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。
●そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

■自動の「あたため」キー、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

■ミトンを使うときは気を付ける

水や油でぬれたときや破れているときはやけどの恐れがあるので使わないでください。

お願い

■テレビ・ラジオ・無線機器・アンテナ線などを近づけない

画像の乱れ、雑音の原因になります。
4m以上離してください。

電子レンジ調理

■庫内がカラのまま作動させない

異常に高温になり、故障の原因になります。
またカラの容器も加熱しないでください。

■缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す

アルミ包装は加熱できません。

■金属容器・金串などは、使わない

火花が飛び、故障の原因になります。

オーブン・グリル・同時調理

■角皿（黒・白）は必ずミトンを使って両手で出し入れする。

●予熱後や調理中、調理後、ドアや本体などが非常に熱くなっています。角皿（黒・白）を出し入れするときは、やけどに十分ご注意ください。

●角皿（黒・白）を出し入れするときは角皿の両サイドをしっかりと持ち、なるべくドアのガラス面など熱くなっている部分に触れないようにご注意ください。

○

×

各部のなまえ

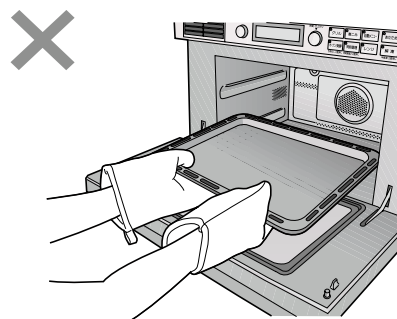
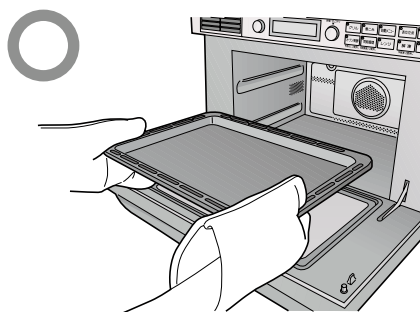
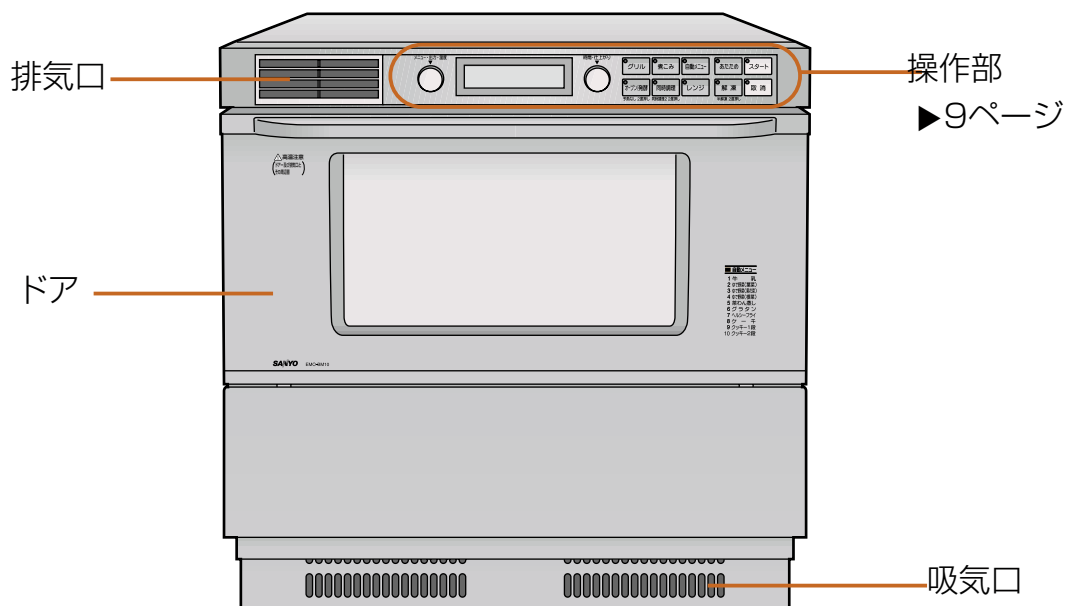
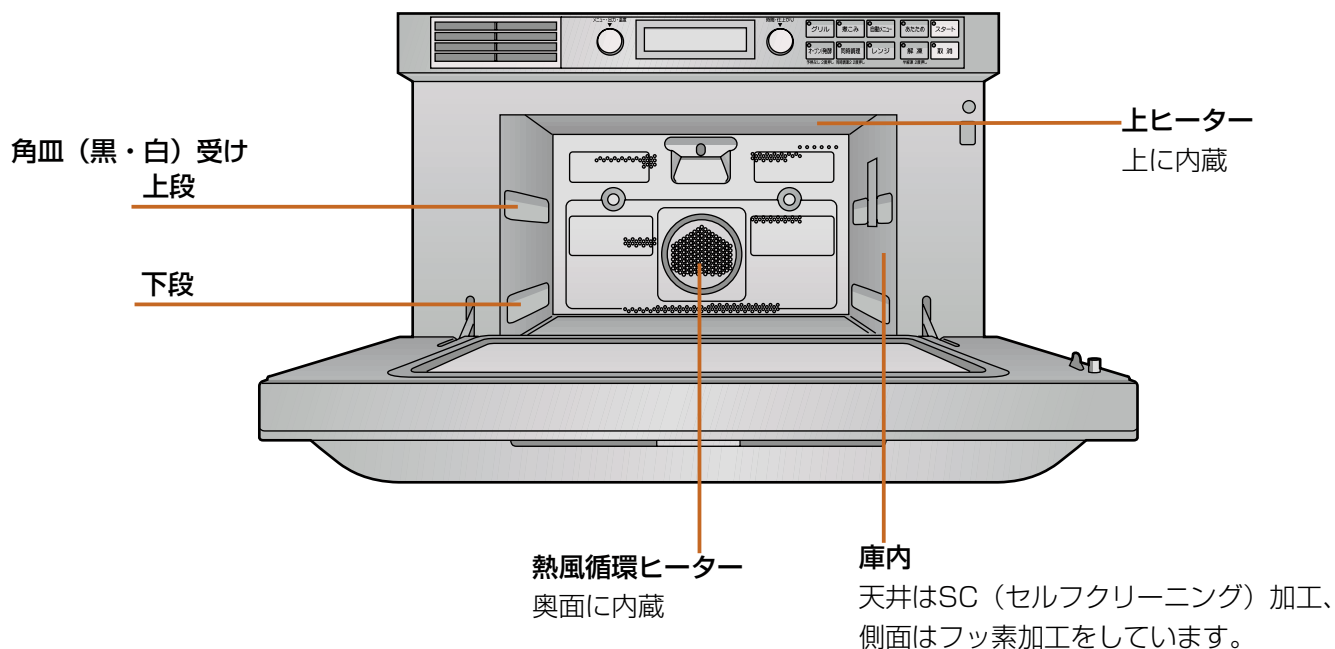
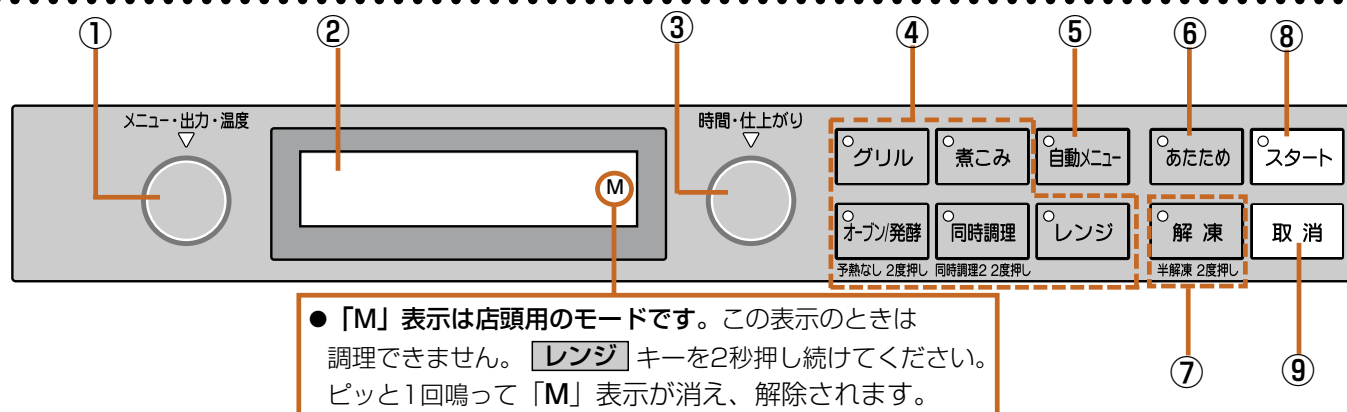
本体

排気口
操作部
▶9ページ
ドア
吸気口

庫内

角皿（黒・白）受け
上段
下段
上ヒーター
上に内蔵
熱風循環ヒーター
奥面に内蔵
庫内
天井はSC（セルフクリーニング）加工、
側面はフッ素加工をしています。

操作部

●「M」表示は店頭用のモードです。この表示のときは調理できません。 レンジ キーを2秒押し続けてください。ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。

操作部のランプが点灯・点滅表示し、手順をお知らせします。
①③のつまみは押すと出てきます。使わないときはつまみを押すと収納できます。

①メニュー・出力・温度つまみ

自動メニュー の1～10の番号設定、お好みの温度にあたためるときの仕上がり温度やレンジの出力設定、オーブン調理や同時調理の温度設定に使います。

②表示部

●ドアを開閉し、「0」を表示させてからお使いください。

③時間・仕上がりつまみ

●手動メニューの加熱時間の設定に使います。
● あたため 解凍 自動メニュー の仕上がり調節に使います。

④手動メニューキー

食品の状態やお好みの仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して使います。
(▶24～33ページ)

⑤自動メニューキー

加熱時間・温度の設定が不要です。
1～10のメニューがあります。

ドアパネル

■ 自動メニュー

1 牛　　乳
2 ゆで野菜(葉菜)
3 ゆで野菜(果花菜)
4 ゆで野菜(根菜)
5 茶わん蒸し
6 グラタン
7 ヘルシーフライ
8 ケ　ー　キ
9 クッキー1段
10 クッキー2段

⑥あたためキー

加熱時間・温度の設定が不要です。(▶12ページ)

⑦解凍キー

解凍時間の設定が不要です。(▶18ページ)

⑧スタートキー

●すべての調理をスタートさせるときに使います。
●ドアを開けると調理は中断されます。
再度押してください。

⑨取消キー

途中で調理をやめたいときやキーを押し間違えたときに使います。
※調理途中、料理のできばえを確認したいときは 取消 キーを押さず、ドアを開けて確認します。
再び調理を始めるときは、 スタート キーを押します。

使える容器

	容器の種類	電子レンジ加熱	オーブン・グリル加熱
ガラス	耐熱性がある	○ 使えます ●カラメルなど高温になる料理は急熱、急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。 ● あたため 、 自動メニュー の「ゆで野菜」の場合、ふたは使えません。	○ 使えます
	耐熱性がない	× 使えません ●カットガラス、強化ガラスも使えません。	× 使えません
プラスチック	耐熱性がある 耐熱温度140℃以上 「電子レンジ使用可能」表示があるもの	○ 使えます ●ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。 （ あたため 、 自動メニュー の「ゆで野菜」の場合、ふたは使えません。） ●密封性の高いふたは使わないでください。 ●油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。	× 使えません ●ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。
	耐熱性がない 耐熱温度140℃未満	× 使えません ●電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）は使えません。 ●ただし、生もの解凍では発泡スチロール製トレーは使えます。	× 使えません
陶磁器・漆器	陶器・磁器	○ 使えます ●ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛ぶことがあるので使えません。 （ あたため 、 自動メニュー の「ゆで野菜」の場合、ふたは使えません。）	○ 使えます ●ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。
	漆器	× 使えません ●塗りがはげたり、ひび割れる恐れがあります。	× 使えません

	容器の種類	電子レンジ加熱	オーブン・グリル加熱
金属	アルミ・ホーロー などの金属容器	✕ 使えません ●金属や金串なども火花が飛ぶので使えません。 ●金属製の焦げ目付け皿は使えません。 ●付属の角皿（黒・白）は使えません。	○ 使えます ●ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。
その他	木・竹製品・紙製品	✕ 使えません ●針金を使っているものは燃えやすくなります。	✕ 使えません ●ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。
その他	ラップ 耐熱温度140℃以上	○ 使えます ●ただし、油分の多い料理は高温になるため使えません。	✕ 使えません ●高温になり溶ける恐れがあります。
その他	アルミホイル	✕ 使えません ●ただし、電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがあります。（生もの解凍など）	○ 使えます ●付属の黒角皿に敷いたり、ホイル焼きに使います。

煮こみ キーでは
耐熱性のガラス容器・陶磁器をお使いください。
同時調理 キーでは
電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱性ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
ただし、アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
しかし、留め金など金具のついた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。

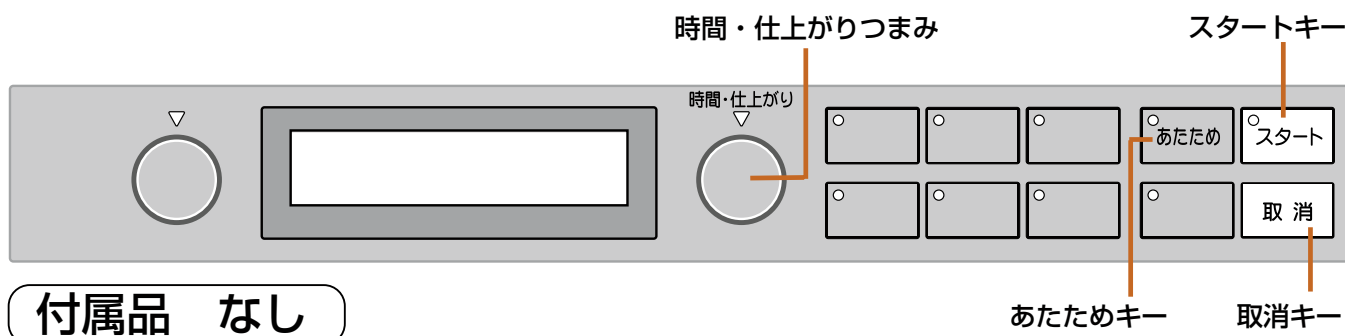
⚠注意

■ あたため 、 自動メニュー の「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

おかず・ごはんをあたためる

付属品　なし

あたためキーの特長

赤外線センサーで食品の温度を検知しています。

●おかずやごはん類をスピーディにあたためます。

●メニューによりラップが必要です。(▶14ページ)
冷蔵・室温ごはんはラップなしで。
冷凍ごはんはラップに包んで。(ラップの重なりは下にして置きます)

例)おかずを1品あたためるとき

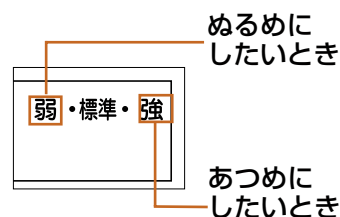
1 食品を入れる

●食品は庫内中央に置く。
●食品の量に合った耐熱性の容器で。(▶10～11ページ)

2 あたため を押す

食品は庫内中央に置く。

時間・仕上がり を回してお好みの仕上がりを選ぶ

●強弱を5段階から選べます。
● スタート キーを押す前、または 時間・仕上がり つまみランプが点灯中(スタート後は14秒間)に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、あたための進行状態を知らせる。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
●容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

あたためたりないときは

●食品を取り出して、混ぜたり、並べかえた後に
- ・再度 あたため キーを押してから スタート キーで加熱する。
- ・ レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱する。

「あたため」キーで加熱できない食品は

● **自動メニュー キーの「1 牛乳」であたためる**
- ・牛乳、水、コーヒー

※ あたため キーであたためると沸とうする恐れがあります。

● **レンジ 600Wで時間を合わせて加熱する**
- ・お酒（ あたため キーであたためると沸とうする恐れがあります。）
- ・肉まん・あんまんなどのあん入り食品
- ・乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン
- ・冷凍カレー、シチュー
- ・冷凍食品（肉だんごやタレのついたもの）

● **レンジ 300Wで時間を合わせて加熱する**
- ・いかなど、はじけやすい食品

（手動で調理するときの設定時間　▶クックブック110ページ）

お願い

あたため キーで加熱するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。

メニューによりラップが必要です

陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません。

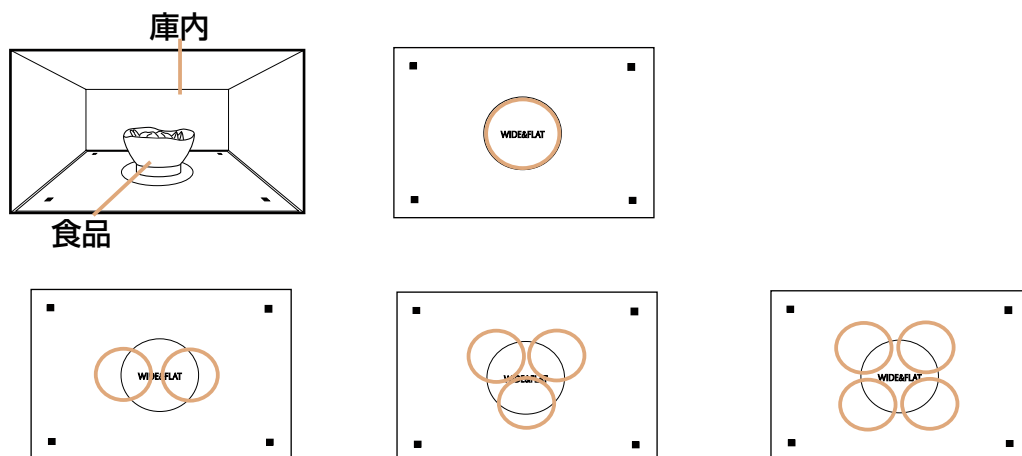
ラップするもの	
蒸しもの **カレー** **シチュー** **煮魚**	● しゅうまいなどの蒸しもの ● カレー ● シチュー ● 煮魚 ● タレのかかった加工食品など
冷凍もの	● 冷凍食品（フライ類を除く） ● 冷凍ごはん（ラップの重なりは下にして置く）

ラップしないもの	
ごはん **汁もの**	● ごはん ● みそ汁 ● スープ
いためもの **ハンバーグ** **焼きもの** **フライ** **天ぷら**	● 野菜炒め、やきそばなど ● ハンバーグ ● 焼き魚 ● 照り焼き ● フライ ● 天ぷら
煮もの	● 野菜の煮ものなど

上手にあたためるには

食品の置きかた

庫内底面の「WIDE＆FLAT」の文字を目安に食品を庫内中央に寄せて置きます。

同じ食品を複数あたためるときは、同じ分量・同じ温度にしてください。
分量・温度が違うと上手にできません。

●端に置くと加熱がうまくできません。必ず庫内四つ角のイラスト(■)より内側に置いてください。
また、小さなものを端に置くと赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎることがあります。
●赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンの使用後・レンジを連続使用したあとは、
庫内を充分に冷ましてください。

あたためのコツ

分量が100g未満の場合は赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。
レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。
（お好みあたための－10～40℃の設定の場合を除く　▶17ページ）

室温・冷蔵ごはん

- 分量は、約100～500gまで。
- お茶わんまたは容器に入れて
  ラップをしないであたためます。

冷凍ごはん

- 分量は、約100～300gまで。
- ラップに包んだ冷凍ごはんは、
  ラップの重なっている方を
  必ず下にしてお皿にのせて加熱します。

おかず

- 分量は、約100～500gまで。
- 容器はできるだけ背が低い口の広い容器をお使いください。
- 市販の冷凍食品は、容器に移しかえてください。

カレー・シチュー

- 具などがはねることがありますので、必ずラップをしてください。ラップを取るときは注意してください。
- **時間・仕上がり つまみで<強>に合わせる。**
- 加熱後、必ず混ぜてください。

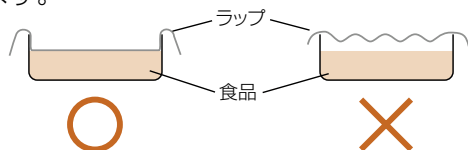
- 冷凍カレーは自動ではあたためられません。
  レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。（クックブック ▶110ページ）

お弁当

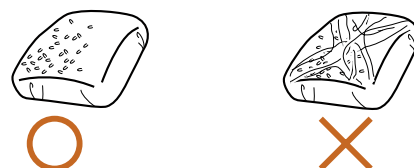
- 食品を包装しているラップやふたを必ずはずします。
  ラップやふたをしたまま加熱すると、仕上がりが悪くなり、ふたなどが変型する恐れがあります。
- アルミケース、ゆで卵、しょうゆ・ソースの入った容器は必ず取り出してください。
  アルミケースを入れたまま加熱すると火花が出る恐れがあります。
  ゆで卵やしょうゆ・ソースの入った容器は破裂して、やけど・けがをする恐れがあります。
- お弁当の中身によって、仕上がりが変わります。

食品のラップのしかた

ラップは食品にぴったりつけましょう。

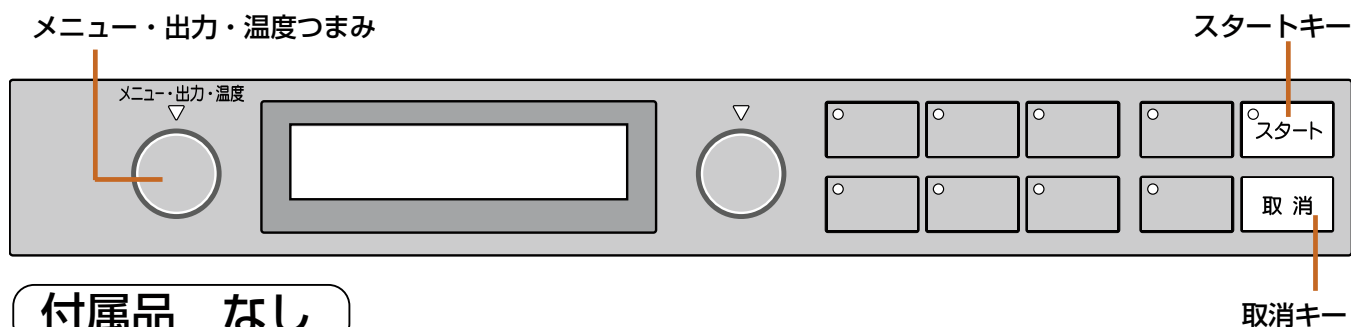
- ラップが食品から浮いていると赤外線センサーが正しく働かず、上手にあたためできないことがあります。

- ラップで直接食品を包んでいるときはラップが重なっている方を下にして置きます。重なっている方を上にすると上手にできません。

○

×

上手に冷凍するには

ごはんなどは平たく均一に一人分、一個ずつ（約150～300g位）ラップに包んで冷凍します。できるだけ平たく形を整えましょう。

お好みの温度にあたためる

メニュー・出力・温度つまみ　スタートキー　取消キー

付属品　なし

－10℃～90℃のお好みの温度にあたためることができます。

●赤外線センサーで食品の温度を検知しています。
●メニューによりラップをするものとしないものがあります。（▶14ページ）
　冷蔵・室温ごはんはラップなしで。
　冷凍ごはんはラップに包んで。（ラップの重なりは下にして置きます）

例）おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる

●食品は庫内中央に置く。
●食品の量に合った耐熱性の容器で。（▶10～11ページ）

2 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

●右へ回すと温度が高く、左へ回すと温度が低くなります。
（工場出荷時は70℃に設定されています）
5℃きざみに設定できます。
●45℃以上に設定する場合は、スタート後にも、
メニュー・出力・温度 つまみのランプが点灯中（約14秒間）に
つまみで温度の変更ができます。

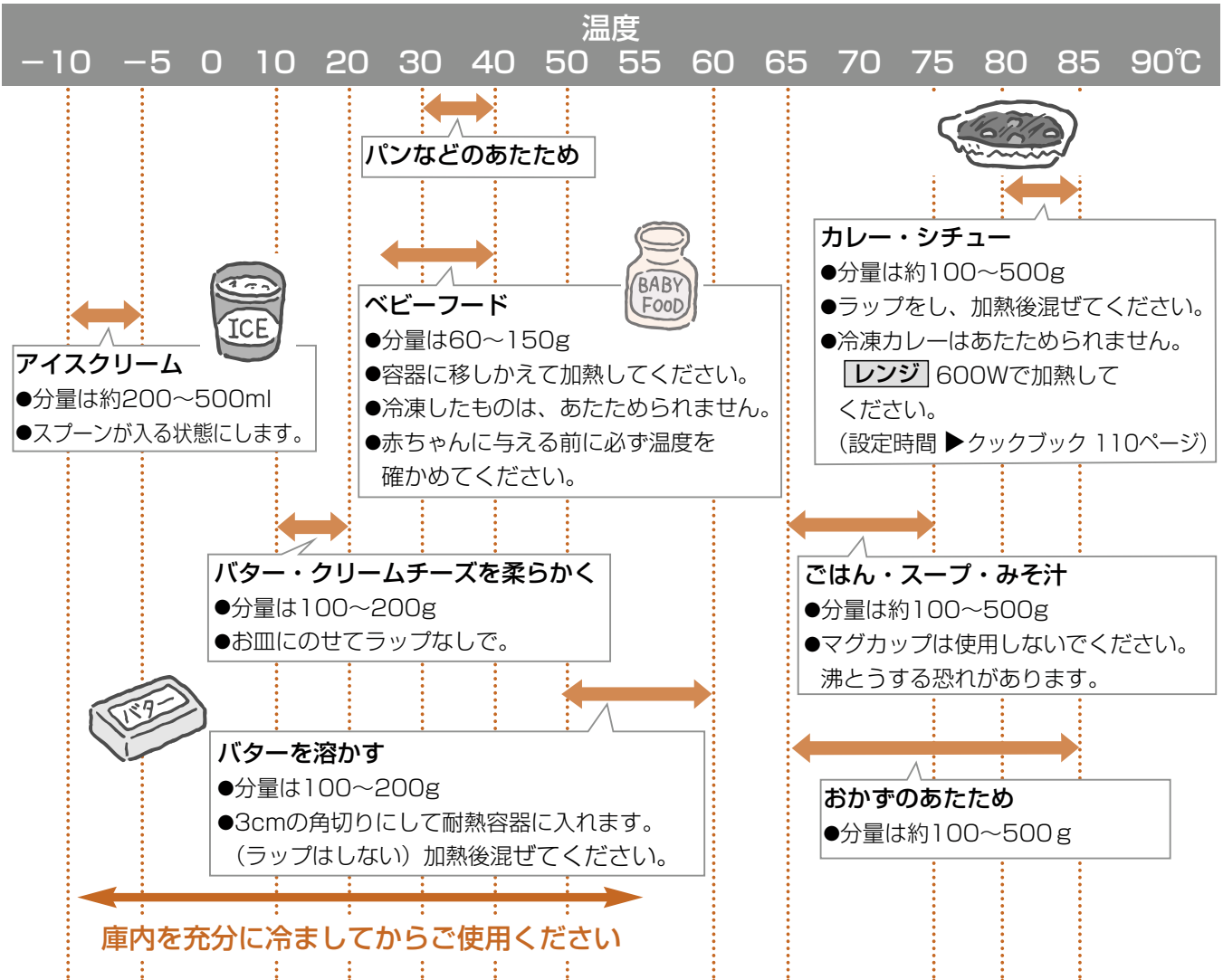
3 スタート を押す

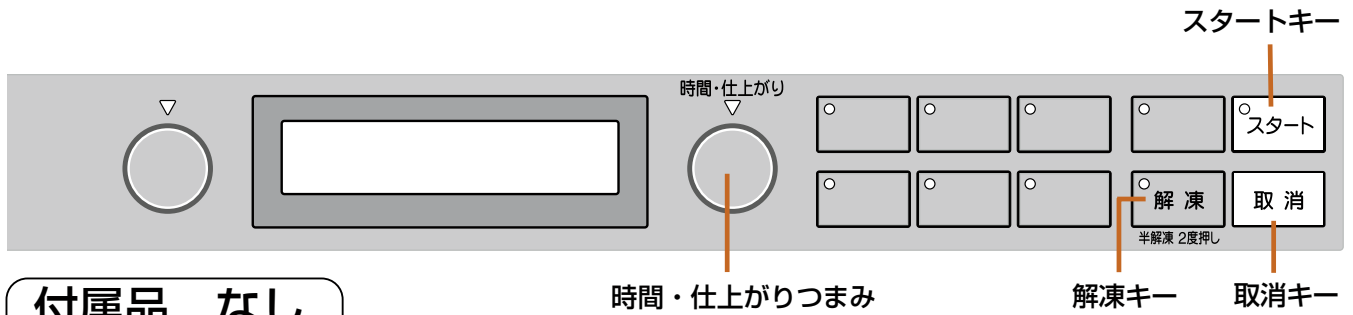
●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、あたための進行状態を知らせる。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

●庫内灯が消灯。
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
●容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

お好みの温度で加熱するときの食品の温度の目安

温度は－10～90℃まで5℃きざみで合わせられます。
特に熱くしたいときのみ90℃に設定してください。
※牛乳・水・コーヒーは 自動メニュー の「1 牛乳」であたためてください。(▶20～21ページ)

使いかた・・・お好みの温度にあたためる

肉や魚を解凍する

付属品　なし

「解凍」キーを使い分けましょう。

全解凍	半解凍
●ほぐしやすい固さに解凍します。 ●煮る、いためる、焼くなどすぐに調理する場合に適しています。 （形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。）	●少し固く、包丁でサクサクと切れる固さにします。 ●さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

1 ラップをはずし、トレーにのせたまま食品を入れる

発泡スチロールのトレーにのせた食品を庫内中央に置く。

2 解凍 を押す

● 1度押すと「全解凍」
● 2度押すと「半解凍」

全解凍　弱　標準　強

「全解凍」の場合

「半解凍」の場合

を回してお好みの仕上がりを選ぶ

● スタート キーを押す前、または 時間・仕上がり つまみランプが点灯中（スタート後は14秒間）に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「全解凍」または「半解凍」が点滅。
●仕上がりのバーが点滅。
●途中で残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅します。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

まだ解凍できていないときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中(2分間)につまみで追加時間(最大10分まで)を合わせて スタート キーを押します。

時間・仕上がり つまみのランプが消えたときは、 レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。

「解凍」キーで解凍できない食品は

冷凍野菜

レンジ 600Wで時間を合わせて解凍する。(クックブック▶111ページ)

お願い

解凍 **キーで加熱するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**

上手に解凍するには

●クックブック ▶19ページ
●分量は、1度に100～500gまで。
●家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。
●温度のあがった食品は、 レンジ 100Wで解凍してください。自動では上手に解凍できません。
（例）・冷凍庫から出して長い間放置した食品
・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
●発泡スチロールのトレーがないときは平皿に食品をのせてください。
●自動では分量が100g未満の食品は上手に解凍できません。
レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。(クックブック ▶111ページ)
●食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。
●赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンやグリルの調理後、同時調理の後、レンジの連続使用後は、庫内を充分に冷ましてください。

上手に冷凍するには

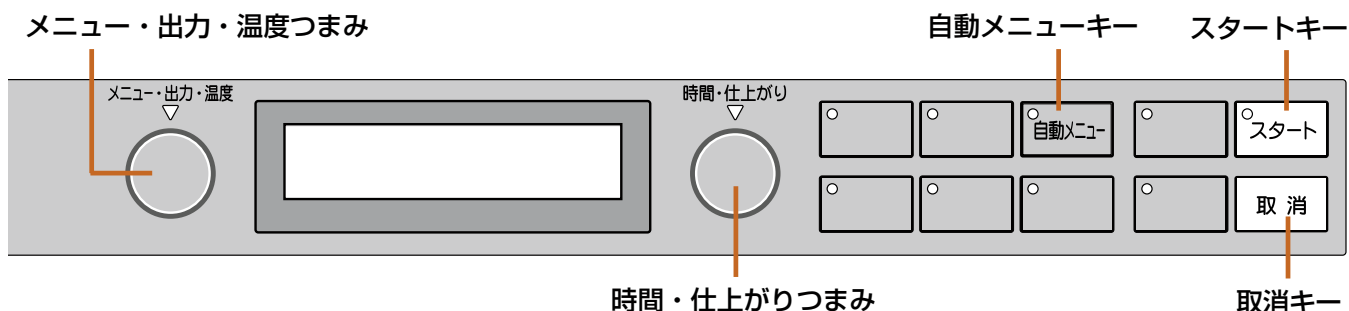
材料は、新鮮なものを、薄く平たく整える
1回分ずつ(約300gまで)に分け、3cm以内に厚みをそろえます。

ラップでしっかり密封する
1尾魚はウロコや内臓を取り、塩水にくぐらせてから1尾ずつ保存。
えびは重ならないよう並べます。

自動メニューで調理する

メニュー・出力・温度つまみ　自動メニューキー　スタートキー

メニュー・出力・温度　時間・仕上がり　自動メニュー　スタート　取消

時間・仕上がりつまみ　取消キー

自動メニューキーを使うと、以下のメニューが調理できます。
それぞれの調理のコツはクックブック（下記のページ）をご覧ください。

1 牛乳	P.21	付属品なし	6 グラタン	P.34	白角皿
2 ゆで野菜（葉菜）	P.22	付属品なし	7 ヘルシーフライ	P.38	黒角皿
3 ゆで野菜（果花菜）	P.23	付属品なし	8 ケーキ	P.74	黒角皿
4 ゆで野菜（根菜）	P.23	付属品なし	9 クッキー1段	P.84	黒角皿
5 茶わん蒸し	P.32	白角皿	10 クッキー2段	P.84	黒角皿(2枚)

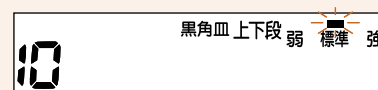
1 食品を入れる

2 自動メニュー を押す

必要な付属品を表示部に表示します。
付属品を間違えるとうまくできませんのでご注意ください。

3 メニュー・出力・温度 を右に回して メニュー番号を合わせる

「5 茶わん蒸し」は碗数（1～6碗）も合わせます。

「5 茶わん蒸し・4碗」の場合

「10 クッキー2段」の場合

を回してお好みの仕上がりを選ぶ

- 時間・仕上がり つまみランプで強弱の設定ができます。
- スタート後にも 時間・仕上がり つまみのランプが点灯中、（約14秒間）に、設定ができます。
- 「1 牛乳」は「弱・やや弱・標準・やや強・強」の5段階、その他は「弱・標準・強」の3段階の設定ができます。（「1 牛乳」のみメモリー機能つき ▶21ページ）

次ページへつづく

4 を押す

●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「1 牛乳」のみ「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、加熱の進行状況を知らせる。
●仕上がりのバーが点滅。
●途中で残り時間を表示。（「**1 牛乳**」以外）

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）に追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート キーを押します。
ただし、「**1 牛乳**」は時間の追加はできません。 レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

牛乳を上手にあたためるには

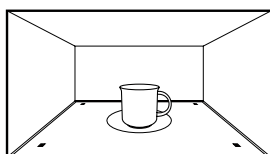
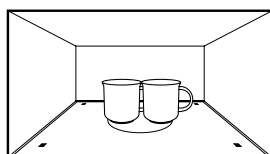
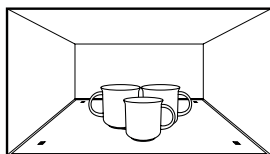
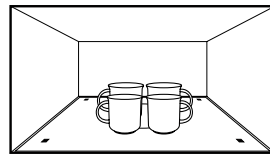
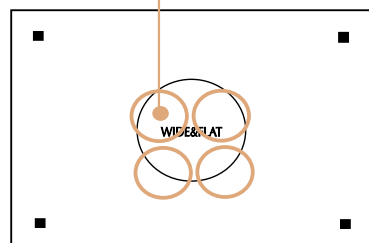
置きかた

庫内底面の「WIDE＆FLAT」の文字を目安に庫内中央に寄せて置きます。

1杯

2杯

3杯

4杯

庫内の端に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸とうする恐れがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト（■）より内側に置いてください。

あたためのコツ

●分量は、一度に1～4杯まで。容器の8分目まで入れる。
※容器に対して少量しか入れないと、沸とうする恐れがあります。
※2杯以上加熱するときは、それぞれの分量を合わせてください。
●カップは、広口で背の低いもの。（マグカップなど）
●おいしく飲むために、加熱前と加熱後に混ぜる。
（カフェオレは、インスタントコーヒーを入れて混ぜるだけでOK！）
●容器の形状により仕上がりが異なります。 時間・仕上がり つまみで温度調節をしてください。
● **「1 牛乳」のメモリー機能について**
設定した仕上がりを記憶しています。次回からは記憶した仕上がりに設定されます。

お酒は 自動メニュー 「1 牛乳」ではあたためられません。
レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。（クックブック▶110ページ）

使いかた・・・自動メニュー

野菜を上手にゆでるには

3種類を使い分けましょう

2 ゆで野菜（葉菜）　：ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・もやしなど
3 ゆで野菜（果花菜）：ブロッコリー・なす・かぼちゃ・さやいんげんなど
4 ゆで野菜（根菜）　：じゃがいも・さつまいも・さといも・にんじん・大根など

誤った使いかたをすると、赤外線センサーがうまく働かないため発煙・発火する恐れがあります。下記の項目に従って正しくお使いください。

- **葉菜はラップに包んで必ず耐熱性の平皿にのせて加熱しましょう。果花菜・根菜は必ず耐熱性の平皿にのせ、皿ごとラップをして加熱しましょう。陶器・ガラス・プラスチック製のふたは使えません。**
- **分量が100g未満の場合は レンジ 600Wで様子を見ながら加熱してください。**

野菜をゆでるときのコツ

- アクの強い野菜は加熱前、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。ただし、容器に水をはりその中に野菜を入れて加熱しないでください。
- 季節により、仕上がりが異なります。 時間・仕上がり つまみで調節してください。
- 取り出すときは平皿が熱くなっているので気を付けてください。

2 ゆで野菜（葉菜）

- 分量は、100～500gまで。
（ほうれん草・小松菜・青梗菜（チンゲンサイ）は300gまで）

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れる。
加熱後、流水でアクをとる。

キャベツ
キャベツは固い芯を取り、大きさをそろえて切る。

もやし

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。
時間・仕上がり つまみで<弱>に合わせる。
加熱後、手早く冷水に取る。

直接ラップに包んで平皿にのせ、庫内中央に置く。
- ラップの重なり合う部分を下にして加熱する。
- ラップは何重にも重ねて巻かない。

3 ゆで野菜（果花菜）

●分量は、100～500gまで。

かぼちゃ
やや厚めに大きさをそろえて切る。

なす
大きさをそろえて切り、塩水につけてアク抜きする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きする。

さやいんげん
すじを取る。

平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

4 ゆで野菜（根菜）

●分量は、100g～1kgまで。
（にんじん・大根は500gまで）

にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。
厚切り、角切りのにんじんは レンジ 600Wで時間を合わせて加熱する。（クックブック▶111ページ）

じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

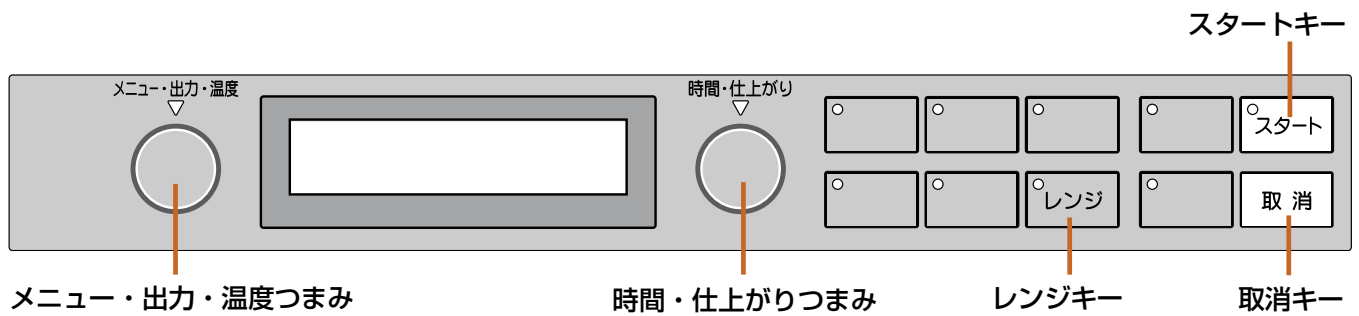
平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

⚠注意

■ あたため キー、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

レンジで調理する

付属品　なし

一定の出力で調理する

例)「300W」で調理する場合

1 食品を入れる

2 レンジ を押す

600 W

600Wで加熱するときは、4 の操作へ。

3 メニュー・出力・温度 を左に回して 出力300Wに合わせる

300 W

600W、300W、150W、100Wの順に出力を表示。

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

1分30秒

●合わせることができる時間

600W、300W（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0 〜 5分	5分 〜 10分	10分 〜 30分

150W、100W（最大時間設定5時間）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位
0 〜 10分	10分 〜 30分	30分 〜 2時間	2時間 〜 5時間

5 スタート を押す

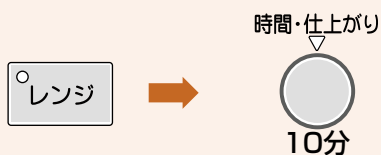
庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

出力を組み合わせて調理する

かぼちゃの煮もの、五目豆などの調理に使います。
例)「600W　10分」➡「100W　1時間」の場合

600Wが終わったら、「ピッピッ」と2回鳴り、自動的に100Wに切り替わり
100Wの残り時間を表示。

レンジ出力の使い分け

出力	適する調理
600W	食品のあたためや野菜をゆでるとき 市販の冷凍食品のあたために 調理全般
300W	魚類の調理など 卵料理など
150W 100W	レンジ加熱をする煮豆などの追加加熱に 解凍を手動でするときに

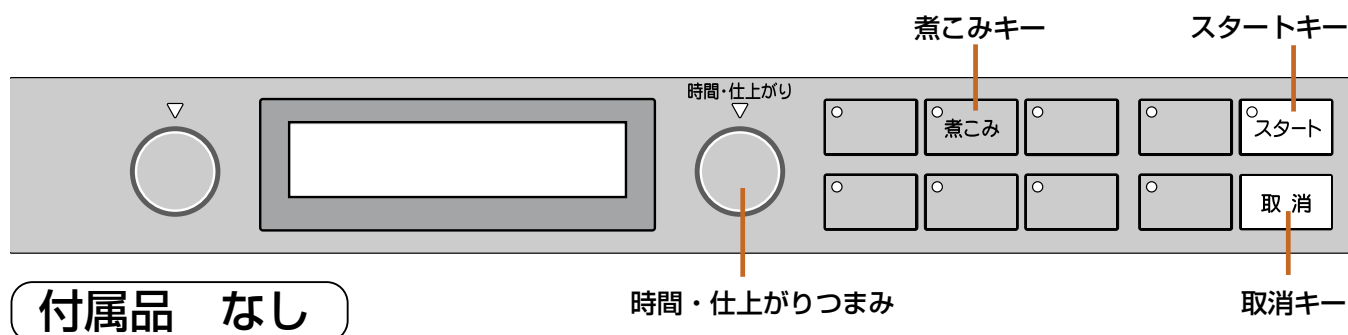
加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）に追加時間を合わせて スタート キーを押します。

お願い

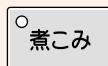
- **レンジ キーで調理するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**
- レンジ キーを長時間使用した後やオーブン調理後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

煮こみで調理する

付属品　なし

1 食品を入れる

2 煮こみ を押す

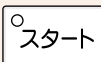
強

3 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

1時間00分　強

●合わせることができる時間（最大時間設定3時間）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位

0　10分　30分　2時間　3時間

4 スタート を押す

●「**強**」が点滅する。
●庫内灯が点灯し、残り時間を表示。
●途中、自動的に**弱**出力に替わり、表示も「**強**」から「**弱**」に変わります。
（加熱のしくみ　クックブック▶12ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

加熱時間を追加したいときは

●加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

● 時間・仕上がり のランプが消えた後、追加加熱したいときは 煮こみ キーを1秒以上押すと表示部に「**弱**」を表示します。その状態で 3 からの操作をしてください。**弱**出力からの加熱がはじまります。

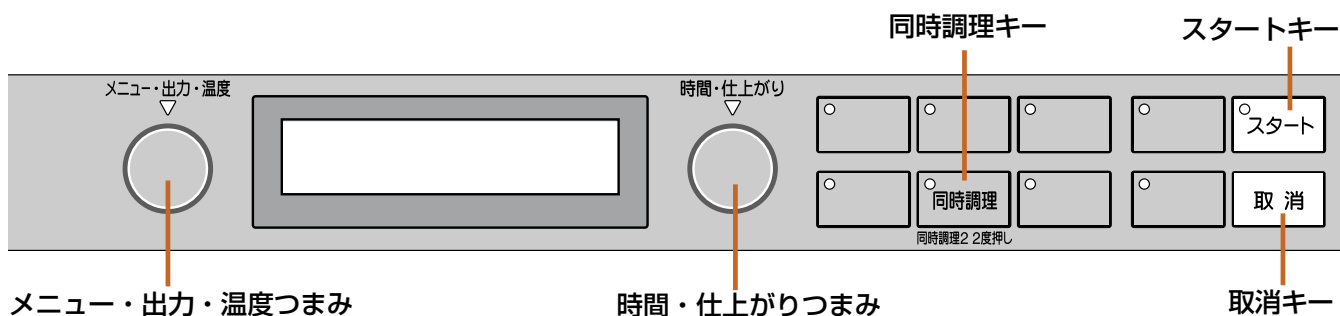
お願い

● **煮こみ キーで調理するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**

●容器は耐熱性ガラス容器・陶磁器をお使いください。

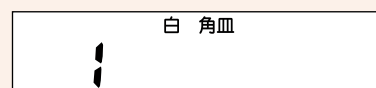
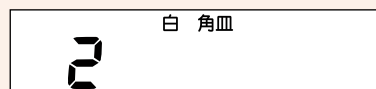
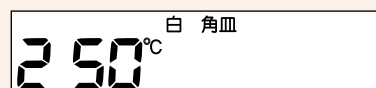
● 煮こみ キー使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性容器をお使いください）

●容器は耐熱性が高く、ふきこぼれないように深めで立ち上がりのまっすぐなものを使ってください。

同時調理で調理する

付属品 白角皿

1 食品を入れる

2 同時調理 を押す

- 1度押すと「同時調理1」… ローストチキンなど肉類
- 2度押すと「同時調理2」… パイなどのお菓子類

3 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

150℃～250℃の設定が可能です。

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

- 合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位
0 ～ 10分	10分 ～ 30分	30分 ～ 2時間

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のために最大15分間ファンが回ります。

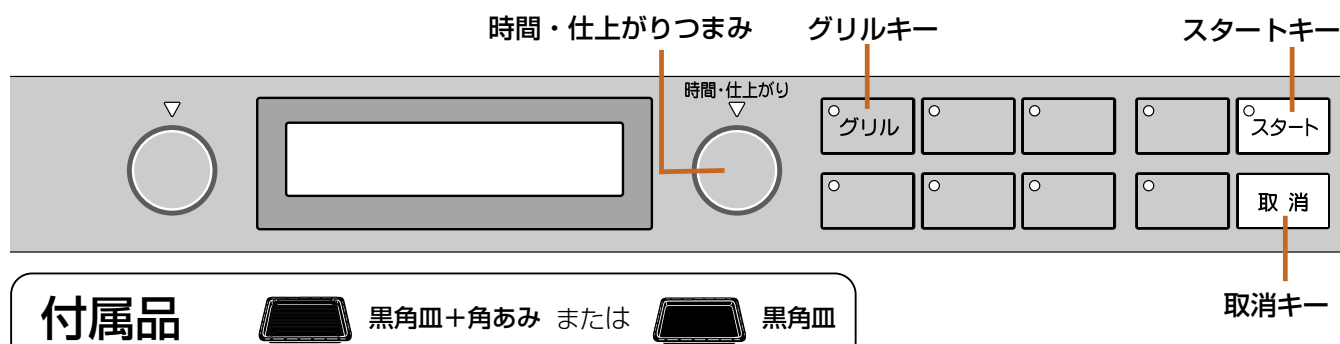
加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみののランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

お願い

- **同時調理 キーで調理するときは黒角皿、角あみを使用しないでください。**
- 容器は電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱性ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
  ただし、アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
  しかし、留め金など金具のついた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。
- 同時調理 キーを長時間使用して庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
  （発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

グリルで調理する

付属品 黒角皿＋角あみ または 黒角皿

1 食品を入れる

2 グリル を押す

黒角皿

3 時間·仕上がり を回して時間を合わせる

黒角皿
10分00秒

●合わせることができる時間（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位

0　5分　10分　30分

4 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

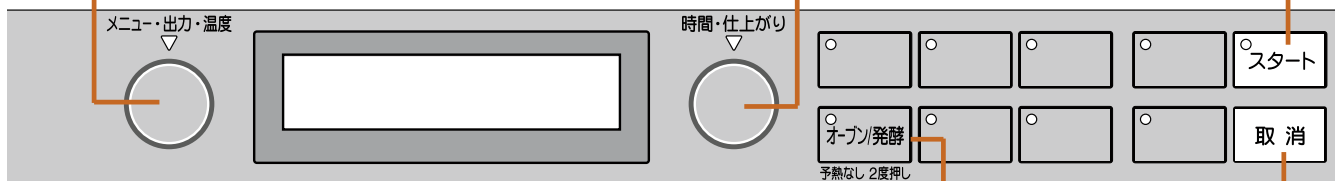
●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
●終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

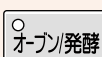
加熱終了後、 時間・仕上がり つまみののランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

お願い

● グリル キーで調理するときは白角皿を使用しないでください。
●黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
● グリル キー使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性容器をお使いください）

オーブンで調理する・発酵する

付属品 黒角皿1枚 または 黒角皿2枚

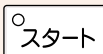
オーブン　予熱あり

予熱するとき、黒角皿や食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。

を押す

を回して温度を合わせる

- 110～250℃・300℃の設定が可能です。
- 庫内の温度が高いときは300℃の設定はできません。
- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。(▶32ページ)

3 スタート

を押す

- 庫内灯が点灯し、予熱が始まる。
- 温度のバーが点滅して、現在の予熱の進行状態を知らせる。
- 予熱時間の目安
  150℃：約2分、200℃：約4分、250℃：約6分、300℃：約9分

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 「予熱完」を表示。
- 約30分間予熱を保持。

ドアを開けて食品を入れる

ただし、300℃の場合、予熱終了後ドアを開けると自動的に250℃に下がります。

を回して時間を合わせる

黒角皿

110 150 200 250 300

- 合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位
0 ～ 10分	10分 ～ 30分	30分 ～ 2時間

次ページへつづく

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

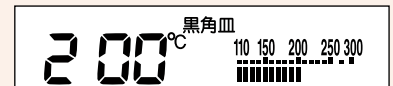
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。(2分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

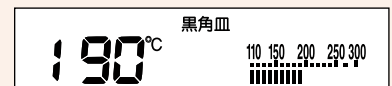
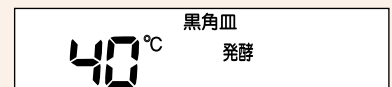
オーブン 予熱なし ・発酵

1 食品を入れる

2 オーブン/発酵 を2度押す

発酵は1度押しの状態からでも設定できます。

3 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

オーブン予熱なしの場合

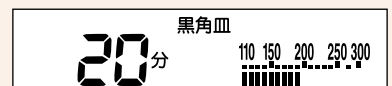
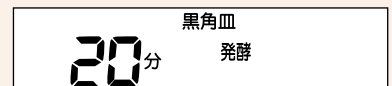
- オーブンは110～250℃の設定が可能です。
- 発酵は30・35・40・45℃の設定が可能ですが、基本の温度は40℃です。

発酵の場合

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

オーブン予熱なしの場合

- 合わせることができる時間(最大時間設定2時間)

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

発酵の場合

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間が表示。

※発酵の温度(30、35、40、45℃)に設定した場合は庫内灯は点灯しません。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯します。
- 時間・仕上がり のランプが点滅します。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。(2分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

途中で温度を変更したいときは

加熱中に メニュー・出力・温度 つまみを回して調節します。

お願い

- 黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
- オーブン/発酵 キー使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形する恐れがあるため、耐熱性容器をお使いください）

お知らせ

発酵について

・庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、発酵の時間を調節してください。

・夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。特に30・35℃については室温での発酵をおすすめします。
また、冬場など室温が低い場合、生地の様子を見ながら、充分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
全く動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品が全くあたたまらない	●表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジ キーを2秒押し続けてください。 ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。 M
調理中「カチカチ」音がしたり 調理終了後ファンの回る音がする	●電子レンジの出力、ヒーターを切り替えているスイッチの音や、調理電気部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。 庫内温度が高いときは最大15分間ファンが回ります。
電子レンジ調理・同時調理のとき 火花が出る	●金粉・銀粉のある容器を使用したり、庫内の壁に金属（アルミホイル・金串など）が触れたりしていませんか。（使える容器▶10〜11ページ） ●付属品の黒角皿を使用していませんか。
煙やいやな臭いが出た	●初めて使ったときは、防錆の油が焼け臭いや煙が出ることがあります。気になるときは、脱臭をしてください。（▶37ページ） ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。 ※ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
自動調理で、残り時間が出るときと出ないときがある	●食品の種類や分量によって変わります。
ドアがくもり、水滴が落ちる	●メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認した後 取消 キーを押し、再度設定してください。

症状	調べるところ
U 40	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 庫内に食品が入っていない、または50g以下の少量をいれて加熱していませんか。 →庫内に食品を入れるか、分量を増やしてください。
U 50	**庫内の温度が高いときに表示します。** →表示が消えるまでドアを開けて待つか、 取消 キーを押してから手動で調理してください。
U 65	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 電気部品の温度が高くなるとレンジ出力が下がり、その後「U 65」が表示されます。 →ぬるく仕上がったときは、再度あたため直してください。

左記のことをお調べになり、なお異常があるときは保証書をお示しのうえ、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

1. 故障状況
2. 製品名（ビルトインオーブンレンジ）
3. 品番（EMO-BM10）
4. お買い上げ日（年月日）

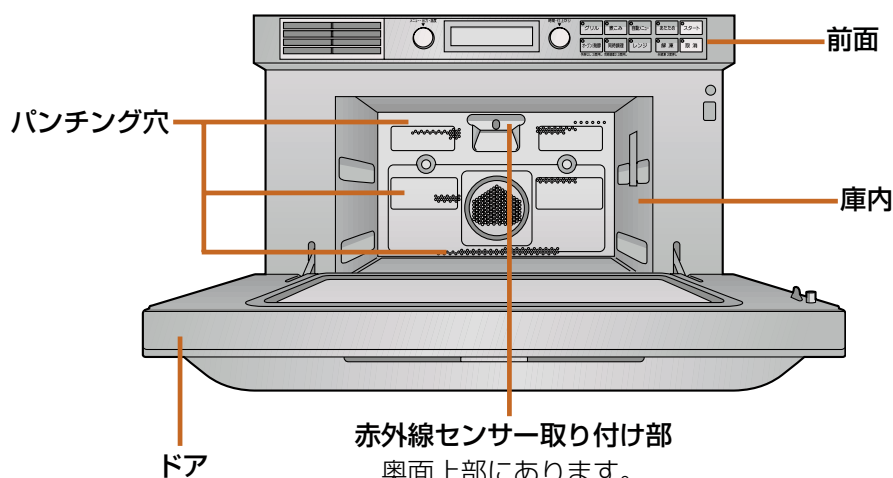
（2.～4.は）保証書に記入してあります。

■次の表示が出たときには専用ブレーカーを切り、表示内容をお買い上げの販売店へ
ご連絡ください。

その他

お手入れのしかた

本体部・ドア部

※イラストは実物と若干異なります。

警告

■本体のお手入れは、
専用ブレーカーを切り、
冷めてから行う

感電・やけど・けが
をすることがありま
す。

■ドア・前面

ぬれぶきん・柔らかい布でふく

ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、
残った洗剤を拭き取ります。

■庫内底面

汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る

●汁や食品カスは、こまめにぬれぶきんでふき取ってください。
　特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふきとってから調理をしてください。
　周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。はがれる恐れがあります。

**ひどい汚れは、クリームクレンザーを
付けたナイロンたわしで汚れをこすり取り、
ぬれぶきんで残ったクリームクレンザーを
ふき取ります。**

●庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。
　底面が割れる恐れがあります。

■庫内の壁は、汚れがつきにくくなっています

天井

SC（セルフクリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。
　SC効果を維持させるために、SC加工面に多量の油が付着すると効果が低下するため、
　鶏の照り焼きなどの油の飛び散る料理を、連続して4～5回繰り返さないでください。

側面・奥面

側面はフッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。
●汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませふき取ります。
●汚れがこびりついたときは台所用洗剤（中性）を少し多めに布にしみ込ませて汚れた部分に
　かぶせ、しばらく置いてからふき取ります。
　（肉汁・油などがたまると、発煙・発火・さびの恐れがあります。）

汚れがひどいとき、油の飛び散る料理の後、においが気になるときは脱臭してください。

脱臭のしかた

①庫内の付属品を取り出す。（庫内の汚れはふき取ってください。）

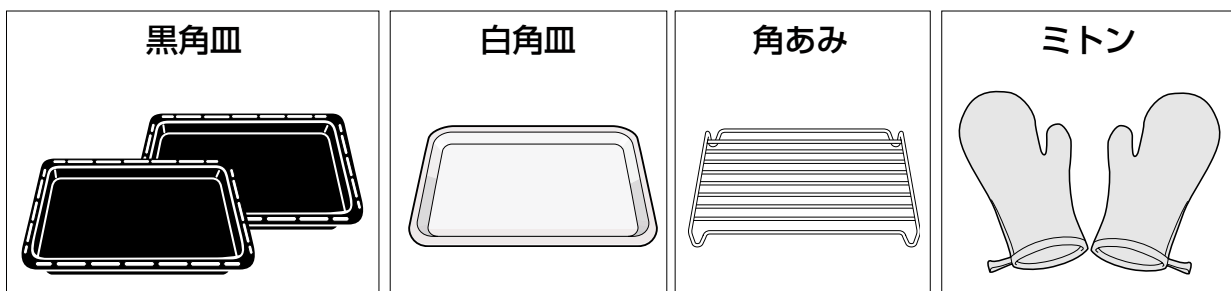
② オーブン/発酵 キーを2度押す。

③ メニュー・出力・温度 つまみで「250℃」に合わせる。

④ 時間・仕上がり つまみで「20分」に合わせる。

⑤ スタート キーを押します。

付属品

黒角皿	白角皿	角あみ	ミトン

■黒角皿（2枚）、角あみ

●使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
●金属たわしなどは傷がつく恐れがあるため、なるべく使わないでください。

■白角皿

●使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
●金属たわしなどは傷がつく恐れがあるため、なるべく使わないでください。
●汚れがこびりついた場合は、クリームクレンザーを使いナイロンたわしで洗います。
それでも取れないときは水で薄めた漂白剤に一晩つけます。

■ミトン

傷んだり古くなったときは新しいものをお買い求めください。

お願い

●洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴、赤外線センサー取り付け部に入れないでください。
（故障の原因になります）
●シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）を使わないでください。
（傷・変形・変色の原因になります）
●庫内を強くこすらないでください。セルフクリーニング効果低下やフッ素加工が、はがれる原因になります。
とくにクレンザー（粉タイプ）・漂白剤などは使用しないでください。
（庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）
●付属品を乱暴に扱わないでください。（変形・割れの原因になります）

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ・付属品などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、もよりの当社「修理相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、もよりの当社「総合相談窓口」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、
お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間
ただし、マグネトロンは2年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このビルトインオーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

34〜35ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず専用ブレーカーを切って、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	ビルトインオーブンレンジ
品番	EMO-BM10
お買上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

- 修理料金の仕組み
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
  技術料：診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代：修理に使用した部品および補助材料代です。
  出張料：製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

仕　　様

電子レンジ	消費電力	レンジ加熱1.45kW レンジ＋ヒーター加熱3.3kW
	高周波出力	※1000・600W～100W相当
	発振周波数	2,450MHz
	温度調節範囲	−10～90℃
グリル	消費電力	2.6kW
	ヒーター出力	2.5kW
オーブン	消費電力	3.9kW
	ヒーター出力	予熱3.8kW・調理2.6kW
	温度調節範囲	発酵（30・35・40・45℃）・110℃～250℃・予熱300℃
電源	200V（50Hz・60Hz共用）	
質量	33kg	
寸法	外形	幅596mm×奥行750mm×高さ635mm
	庫内	幅394mm×奥行309mm×高さ259mm

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能（約3分）であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。
これは自動メニューやあたためなどの限定したメニューのみに働きます。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0.5Wです。
（表示部「0」表示のときは2.0W）

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only.
Do not use this appliance in foreign countries where the voltage and frequency are different from that of Japan.
No servicing is available outside of Japan.

お客さまご相談窓口

総合相談窓口　三洋電機(株)お客さまセンター

受付時間：9:00～18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

◆北海道地区　札幌 ☎ (011) 290-1522
◆東北地区　仙台 ☎ (022) 714-6137
◆関東地区　東京 ☎ (03) 3815-1111
◆中部・北陸地区　名古屋 ☎ (052) 533-5245
◆近畿・四国地区　大阪 ☎ (06) 6994-9570
◆中国地区　広島 ☎ (082) 297-6067
◆九州・沖縄地区　福岡 ☎ (092) 263-7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆三洋電機(株)お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX (06) 6994-9510

修理相談窓口

受付時間：月曜日～金曜日 9:00～18:30
土曜･日曜･祝日 9:00～17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

三洋コンシューママーケティング株式会社

東コールセンター　東京 ☎ (03) 5302-3401
西コールセンター　大阪 ☎ (06) 4250-8400

関東･首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

◆北海道地区　札幌 ☎ (011) 833-7888
◆東北地区　仙台 ☎ (022) 382-2213
◆長野地区　長野 ☎ (0263) 26-1772
◆新潟地区　新潟 ☎ (025) 285-2451
◆福島地区　福島 ☎ (024) 945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

◆北陸地区　金沢 ☎ (076) 237-6650
◆東海地区　名古屋 ☎ (052) 979-3456
◆中国地区　広島 ☎ (082) 293-9333
◆四国地区　高松 ☎ (087) 844-8321
◆九州地区　福岡 ☎ (092) 922-9311

◆沖縄地区　沖縄 ☎ (098) 944-5018
受付時間：月曜日～土曜日
（日曜､祝日および当社休日を除く）
9:00～12:00、13:00～17:30

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的>
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機(株)および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

愛情点検　★長年ご使用のビルトインオーブンレンジの点検を！★

こんな症状はありませんか	●ブレーカーが落ちる。 ●異常な臭いや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

使用中止	故障や事故の防止のため必ず販売店又は据付施工店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店又は据付施工店にご相談ください。

●お客さまメモ

・お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品番	EMO-BM10
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	電話（　　）　―

※この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

三洋電機株式会社
ホームエレクトロニクスグループ
HAカンパニー
住設システム統括ビジネスユニット
〒520-2198　滋賀県大津市瀬田1-1-1

A05061T60NSA
F1005-0